



LA BRISOLÉE ROYALE

DU VENDREDI 26.09.25 AU DIMANCHE 16.11.25

5 SORTES DE FROMAGE D'ALPAGE

Sérac

Tomme de Mondralèche - Lens

Pain de seigle aux fruits

Pomme Gala - Raisins

Lard sec - Viande séchée

Jambon cru

Tarte aux pommes Golden

Châtaignes

Provenance des fromages

Alpage de Tovassière - Morgins

Alpage de Mondralèche - Lens

Alpage de Pointet - Conthey

Alpage de Loutze - Chamoson

Alpage de la Peule - La Fouly

FR. 38.50



MOÛT DE RAISINS

1 dl Fr. 3.20

2 dl Fr. 6.40

3 dl Fr. 9.60

5 dl Fr. 16.00



DIMANCHE
SERVICE NON-STOP
12H00 - 17H30

**Venez déguster notre crème de potiron
parfumée au persil plat et lardons fumés.**

FR. 12.50





Menu St-Hubert

Amuse-bouche

Crème de potiron parfumée au persil plat et lardons fumés

Entrée 1 Terrine de sanglier maison – Saladine de saison

ou

Entrée 2 Filet mignon de selle de chevreuil – Ravioles de chasse

Poêlée de champignons frais à la crème

Plat Filet de cerf – sauce Grand Veneur

Spätzlis

Poire à Botzi – confiture d'airelles – choux rouges – marrons glacés

Choux de Bruxelles – pomme Golden

Fleur d'Automne aux baies rouges parfumée à la fève de Tonka

Menu complet Fr. 72.—

Menu avec 1 entrée Fr. 68.—

La Chasse

	Entrée	Plat
Crème de potiron Parfumée au persil plat et lardons fumés	Fr. 12.50	
Terrine de sanglier – saladine de saison	Fr. 24.50	
Salade Chasseur Saladine de saison – tomates – saucisse de cerf Champignons grillés – figue	Fr. 25.00	
Civet de cerf St-Hubert		Fr. 38.00
Ravioles de chasse - Filet mignon de selle de chevreuil Poêlée de champignons à la crème		Fr. 45.00
Filet de cerf - sauce poivre vert		Fr. 49.00
Noisettes de selle de chevreuil – sauce grand Veneur		Fr. 54.00
Garniture chasse Spätzlis – poire à Botzi – confiture d'airelles – choux rouges Marrons glacés - choux de Bruxelles – pomme Golden		
Chasseburger - Spätzlis Viande hachée de cerf et sanglier Bun artisanal - rondelles de tomates – oignons – laitue Sauce mayonnaise piquante		Fr. 35.50
Cœur de selle de chevreuil dès 2 pers.	Par pers.	Fr. 68.00
Présentation de la selle à la salle et découpe en cuisine – 2 services		
1 ^{er} service Spätzlis – choux rouges – marrons glacés – poire à Botzi Confiture d'airelles – sauce Grand Veneur		
2 ^{ème} service Tagliatelles – choux de Bruxelles - confiture d'airelles Sauce poivre vert		
Pierrade		Fr. 49.00
220 gr. Filet de cerf Sauce Grand Veneur – beurre de Génépi – forestière Garniture chasse – saladine de saison		
Fondue Chasseur Terminal 60 dès 2 pers.	Par pers.	Fr. 50.00
220 gr. Filet de cerf – Filet mignon de chevreuil Trio de sauces – tartare – curry – ail piment Garniture chasse – saladine de saison		
Supplément viande 100 gr. Fr. 10.50		
Desserts		
Meringue glacée Vanilla dream – vermicelles et mousse de marrons		Fr. 14.00
Fleur d'Automne aux baies rouges parfumée à la fève de Tonka		Fr. 15.00



Nos salades

	Entrée	Plat
Salade verte	Fr. 10.50	
Salade mêlée	Fr. 11.50	Fr. 22.50
Salade Super Puma Panaché de salades - cervelas - dés de gruyère Quartiers de tomates - œufs cuits durs		Fr. 26.50
Salade des Mayens Jambon cru - viande séchée - fromage d'alpage Saladine de Saison		Fr. 29.50
Salade César Poulet grillé - croûtons - salade verte - tomates - copeaux de parmesan		Fr. 31.50
Saladine de filets de perches tièdes Vinaigrette à l'huile d'olive - jus de citron	Fr. 25.50	Fr. 35.50
Salade Landaise Foie gras de canard - magret fumé - saladine de saison	Fr. 28.50	Fr. 38.50

Le Chef vous propose

Paillard de poulet au grill - beurre aux herbes Pommes frites - Saladine de saison	Fr. 32.50
Roastbeef froid - sauce tartare Pommes frites - Saladine de saison	Fr. 38.50
Tartare de rumpsteak de bœuf coupé minute 180 gr Parfumé au cognac - pommes frites - pain grillé Saladine de saison en entrée	Fr. 45.50
Filets de perches meunière - sauce tartare Pommes frites - panaché de légumes Saladine de saison en entrée	Fr. 45.50

Tradition du terroir

Ardoise valaisanne Viande séchée - lard sec aux herbes - jambon cru villageois Saucisse à l'ail - saucisse à la betterave rouge - pain de seigle aux fruits Tomme de Lens - fromage d'alpage	Fr. 34.50
Ardoise de viande séchée 160 gr	Fr. 35.50



Nos burgers

Beefburger Terminal 60 – pommes frites

Fr. 33.50

Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal
Rondelles de tomates – oignons – laitue
Sauce mayonnaise piquante

Cheeseburger Aéroport – pommes frites

Fr. 33.50

Viande hachée d'entrecôte parisienne – bun artisanal
Tranche de fromage – rondelles de tomates – oignons – laitue
Sauce cocktail

Végécoptère – pommes frites

Fr. 33.50

Hamburger végétarien – bun artisanal
Rondelles de tomates – oignons – laitue
Sauce cocktail

Pizza - Pinsa Romana Spécialité de la région de Rome



Margherita

Fr. 22.50

Sauce tomates - basilic - mozzarella

Aéroport

Fr. 24.50

Sauce tomates - mozzarella - basilic – rucola
Fines tranches de jambon cuit - jambon Helvetica grand cru 18 mois

Trio

Fr. 28.50

Saumon fumé - rucola - oignons rouges
Mozzarella di Bufala - tomates grappes - basilic
Jambon de Parme – chips de parmesan - rucola

Fondue Terminal 60 220 gr/pers.

Bouillon au vin rouge VS - légumes frais – champignons

Rumpsteak de bœuf Black Angus – poitrine de poulet

Fr. 43.50

Rumpsteak de bœuf Black Angus

Fr. 46.50

3 sortes de sauces tartare – ail – piment
Pommes frites - salade de saison en entrée

Supplément viande 100 g

Fr. 10.50



Les viandes au grill

Servies avec une saladinne de saison en entrée

ARGENTINE BLACK ANGUS BEEF

Entrecôte de bœuf Barras 300 gr	Fr. 60.00
Entrecôte de bœuf 200 gr	Fr. 48.50
Filet de bœuf 180 gr	Fr. 53.50
Steak de bœuf 200 gr	Fr. 36.50

Garnitures

Pommes frites - Panaché de légumes

Sauce à choix

Poivre vert - Beurre de Généri - Forestière

Pierrade

ARGENTINE BLACK ANGUS BEEF



200 gr Entrecôte de bœuf	Fr. 48.50
180 gr Filet de bœuf	Fr. 53.50
Pommes frites - Panaché de légumes	
Trio de sauces	
Saladinne de saison en entrée	

PORK MEAT

Cordon bleu maison	Fr. 35.50
Bouquet de légumes – pommes frites	
Saladinne de saison en entrée.	

Provenance viandes : Suisse – Allemagne – Autriche – Argentine – Australie – Canada

Poissons et crustacés : Vietnam – Thaïlande – France – Estonie